# 毎日使う鍋の特長

食材や調理方法に合わせて最適な鍋をお選びください。

## ステンレス鍋

長所 サビにくく丈夫。酸・アルカリ・塩分に強い。耐久性抜群。
短所 重い。こげつきやすい。熱が伝わりにくい。

もともとステンレスは重く、熱伝導が悪い為、鍋には向かないと思われていました。
しかしそれを補う耐久性や多層鍋による熱伝導の改善、軽量化、電磁調理器（IH）の普及などにより、近年では主流となっています。

### アルミの良さを兼ね備えたステンレス鍋

**多層鍋**

中層に軽く、熱伝導の良いアルミを使った三層鍋はステンレスの短所を克服した理想的な鍋といえます。ムラなく均一に熱を伝え、コゲつきにくく、鍋側面からも効率良く加熱されます。電磁調理器にも対応し、オールマイティに使えます。

### 耐酸性・耐久性 No.1

**厚底**

厚底なのでとても頑丈で電磁調理器の高いカロリーもガスコンロの強い火力もしっかり受け止めます。底面を厚くすることによってステンレスの熱の伝わりムラを防ぎ底面全体で料理に熱を伝えます。酸や塩分による孔食（穴あき）にも強く、耐久性抜群です。

### 素早い加熱と低コスト

**底板貼り付け**

ステンレスの鍋の底面に電磁調理器に対応するステンレスや、アルミのプレートを貼り付け厚底にして、丈夫で熱効率の高い鍋に仕上げました。価格的にもお求めやすく、あらゆるジャンルの厨房で選ばれています。

## 銅　鍋

長所 特に熱伝導率が良いので弱火で使え、温度調節がしやすい。抗菌作用がある。
短所 手入れ、保管が難しい。変色しやすい。重い。高価。

鍋に使われる材質の中で最も高い熱伝導を誇ります。
鉄の約5倍、ステンレスの約24倍と、突出しており、他にはない使用感を味わえます。

**玉子焼**

鍋全体の熱量が均一になる為、焼きムラ、コゲつきを防ぎ、ふっくら仕上ります。

**内側スズ引き無し**

銅イオンの働きにより山菜や野菜などを茹でる時に色濃く艶が出る事から別名山菜鍋とも言われています。（この場合、スズ引き無しで銅面が露出している方がよりイオンの効果が高くなります。）糖分の多いジャム、あんこ作りにも適しています。

**ジャムボール**

**ステンレス張り**

銅の熱伝導の良さとステンレスの強度の両方を兼ね備えた鍋です。鍋の熱伝導の良さはそのままにとても扱いやすい銅鍋です。

**揚　鍋**

鍋に使われる材質の中で最も熱伝導率が高く、火力の強弱に素早く反応できる事から微妙な火加減が必要な調理に適しています。